

## Melonpan

[süße Hefebrotchen aus Japan]

**Melonpan** sind zuckersüße, **typisch japanische Hefebrotchen** mit einer Hülle aus Biskuitteig. Wörtlich übersetzt bedeutet Melonpan soviel wie Melonenbrot. Wobei neben dem eingeschnittenen Gittermuster, das an eine Zuckermelone erinnert, nichts am Brotchen mit Melonen zu tun hat. Ihre Zubereitung nimmt nicht viele, dafür aber handelsübliche Backzutaten in Anspruch: Mehl, Butter, Milch, Eier, Zucker und einige mehr sind in jedem Supermarkt erhältlich 😊.



Viel Spaß beim Ausprobieren des Rezepts „Melonpan – süße Hefebrotchen“:

### Melonpan

für 10 Stück | 2,5 Stunden

★★★★★

Melonpan sind zuckersüße, typisch japanische Hefebrotchen mit einer Hülle aus Biskuitteig. Ihre Zubereitung nimmt nicht viel Backzutaten in Anspruch: Mehl, Butter, Milch, Eier, Zucker!



Süße Snacks & Gebäck

vegetarisch

zum Mitnehmen

#### Für den Hefeteig:

250 g Mehl (zum Beispiel Weizen)  
5 g Stärkemehl  
1 TL Salz  
4 EL Zucker  
4 g Hefe (hier Trockenhefe)  
1 Ei  
50 ml Milch (bei Zimmertemperatur)  
50 ml Wasser (bei Zimmertemperatur)  
35 g Butter (weich und in Würfel geschnitten)

#### Für den Biskuitteig:

60 g Butter (weich und in Würfel geschnitten)  
100 g Zucker  
1 Ei  
200 g Mehl (zum Beispiel Weizen)  
5 g Stärkemehl  
1/2 TL Backpulver

#### Für das Topping:

2 EL Zucker

## Zubereitung (2,5 Stunden Minuten)



### 1. Schritt

Zutaten für die süßen Hefebrotchen Melonpan mit Kristallzucker bereitlegen.



### 2. Schritt

In einer großen Schüssel für den Hefeteig Weizenmehl, Stärkemehl, Zucker, Salz, Trockenhefe mit einem Kochlöffel vermischen. Anschließend das Ei hineinschlagen, leicht verrühren und Milch, Wasser und die Butter mit in die Schüssel geben. Den Teig am besten mit den Händen auf einer leicht bemehlten Fläche sorgfältig kneten, sodass ein geschmeidiger Hefeteig entsteht (circa 5 Minuten kräftig mit den Handballen kneten). Falls der Teig an den Handflächen kleben bleiben sollte, nach und nach Mehl mit einkneten.



### 3. Schritt

Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel circa 1 Stunde (oder bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist) an einem warmen Ort gehen lassen.

### 4. Schritt

In der Zwischenzeit das Biskuitteig zubereiten



Zucker mithilfe eines Mixers vermischen. Anschließend das Ei hineinschlagen und untermixen. Jetzt Weizenmehl, Stärkemehl und Backpulver durch ein Sieb mit in die Mischung geben. Den Biskuitteig wiederum mit den Händen solange kneten bis daraus ein Ball geformt werden kann (circa 5 Minuten mit den Handballen kneten).



### 5. Schritt

Mit den Händen den Biskuitteig auf der Arbeitsfläche zu einem länglichen Zylinder rollen und in 10 gleichgroße Stücke schneiden. Die Teigstücke jeweils zu kleinen Kugeln formen, auf einen Teller setzen und für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.



### 6. Schritt

Sobald der Hefeteig die doppelte Größe erreicht hat, diesen aus der Schüssel heben und kurz durchkneten. Auch diesen Teig jetzt in 10 gleichgroße Stücke schneiden und zu gleichmäßigen Kugeln, die keine Narben aufweisen, formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit ausreichend Abstand zueinander setzen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.



### 7. Schritt

In der Zwischenzeit den Biskuitteig aus dem Kühlschrank holen. Jede der Kugeln zuerst mit der Handfläche platt drücken und dann mit einem Nudelholz zu einem Kreis (Durchmesser circa 10 Zentimeter) ausrollen.



### 8. Schritt

Nach Ablauf der 15 Minuten die Hefeteigkugeln jeweils kurz durchkneten und wieder zu Kugeln, die keine Narben aufweisen, formen.



### 9. Schritt

Anschließend den ausgerollten Biskuitteig um die Hefeteigkugeln legen: Dazu den Biskuitteig in die flache Hand legen und in die Mitte den Hefeteig setzen. Jetzt mit der anderen Hand umdrehen und den Biskuitteig sorgfältig um den Hefeteig streichen.



#### 10. Schritt

Die geformten Kugeln mit dem Biskuitteig voran in Zucker tauchen und die Oberfläche mit einem flachen Messer kreuzweise (3 mal vertikal und 3 mal horizontal) einschneiden.



#### 11. Schritt

Die Kugeln mit dem Zucker-Topping noch einmal auf Backpapier setzen, sodass der eingeschnittene Biskuitteig nach oben schaut. Die rohen Melonpan für weitere 50 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

#### 12. Schritt

Den Ofen auf 180°C vorheizen und das Blech mitsamt den Melonpan in den Ofen schieben: 13 bis 15 Minuten backen lassen, sodass der Biskuitteig leicht gebräunt ist.



#### 13. Schritt

Nach dem Backen die Melonpan auf einem Rost gut abkühlen lassen, aber frisch verzehren. So schmecken sie am besten! Fertig – Itadakimasu!



**JETZT MITMACHEN!**

Du hast Fragen oder Anregungen zum Thema?

Dann warte nicht, sondern **sende mir eine direkte Nachricht**, schreibe einen Kommentar unten und folge **1mal1japan** auf:

